SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

4 △

# Electric Rice Cooker SRK 700 A1

(GB) **Electric Rice Cooker**
Operating instructions

(HU) **Elektromos rizsfőző**
Használati utasítás

(CZ) **Elektrický vařič rýže**
Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH) **Elektrischer Reiskocher**
Bedienungsanleitung

(PL) **Urządzenie do gotowania ryżu**
Instrukcja obsługi

(SI) **Električni kuhalnik za riž**
Navodila za uporabo

(SK) **Elektrický hrniec**
Návod na obsluhu

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SRK 700 A1-09/10-V1
IAN: 58819

1
2
3
4
8
SILVERCREST
5
6
7

# Content Page


Safety information 2

Intended use 2

Technical Data 3

Items supplied 3

Appliance Overview 3

Before the First Use 3

Using the Rice Cooker 3

Cooking Rice . . . . . .3

Steaming . . . . . .5

Troubleshooting 6

Cleaning and care 7

Disposal 7

Warranty and Service 7

Importer 8


Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

# ELECTRIC RICE COOKER

## Safety information

### ⚠ *Danger! Electric shock!*

- Connect the rice cooker only to correctly installed and earthed mains sockets supplying a voltage that tallies with the details given on the appliance identification plate.
- Always remove the plug from the mains power sokket when you move or fill the device, in the event of problems, before cleaning the appliance and when the cooker is not in use!
- Never disconnect the appliance by pulling on the power cable. Always pull on the plug itself.
- Never touch the appliance plug with wet or moist hands.

Never submerse the device in water or other liquids.

- Should the appliance ever fall into a liquid, IM-MEDIATELY remove the plug from the mains power socket. Then, do not operate the appliance again until it has been inspected by an approved service company.
- Never subject the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- Do not use the rice cooker while standing on a wet floor or when your hands or the appliance are wet.
- Position the power cable so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects.
- Do not kink or crush the power cable and do not wind it around the appliance.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

### ⚠ *Risk of personal injury!*

- Never leave the appliance unattended during operation.

Warning! Hot steam escapes from the steam hole and upon opening the cover! Risk of scalding!

This symbol on the appliance warns you of the risk of burns caused by hot surfaces.

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

### ⚠ *Important! Appliance damage!*

- When cooking, never cover the appliance lid with handtowels or anything similar.
- Never place the appliance adjacent to sources of heat.
- Never open the housing. If you do, the safety concept of the appliance can no longer be assured and the warranty becomes void.
- Only use the accessory parts provided with the appliance and never use the appliance without first inserting the cooking bowl.

## Intended use

Only use the rice cooker for cooking rice and steaming foods, such as vegetables or fish.
This rice cooker is not intended for commercial use; it is intended exclusively for use in private households!

## Technical Data

| | |
|---|---|
| Rated voltage: | 220 - 240 V ~50 Hz |
| Power consumption : | 700 W |

## Items supplied

1 Rice cooker,
incl. cooking bowl and steaming attachment
1 power cable fitted with a plug
1 measuring cup
1 plastic spoon
1 operating manual

The total capacity of the measuring cup is approximately 180 ml. The measuring cup has 2 different sets of measurement markings to make filling easier:

| | |
|---|---|
| 1/4 = | approx. 45 ml |
| 1/2 = | approx. 90 ml |
| 3/4 = | approx. 135 ml |
| 40 = | approx. 40 ml |
| 80 = | approx. 80 ml |
| 120 = | approx. 120 ml |
| 160 = | approx. 160 ml |

## Appliance Overview

❶ Steam exit opening
❷ Lid
❸ Steamer attachment
❹ Cooking bowl
❺ Yellow control lamp (Keep-warm)
❻ Red control lamp (Cooking)
❼ Function selector switch for "Cooking" and "Keep-warm"
❽ Connection socket for the power cable

## Before the First Use

Carefully remove the rice cooker from the packaging. Remove all possibly remaining protective foils and clean any packaging-dust remnants from all components that will come into contact with foodstuffs. Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".

## Using the Rice Cooker

With this appliance, it is possible to cook rice as well as to steam other foods at the same time. Experiment with finding the right quantity of water and the right cooking time for the various combinations.

### Cooking Rice

ⓘ ***Notice***
Coat the inside of the cooking bowl ❹ evenly with a little grease or vegetable oil to achieve a better cooking result.

1. Remove the lid ❷.
2. Take the cooking bowl ❹ out.
3. Measure the desired quantity of rice using the supplied measuring cup.
   As a general rule: A level measuring cup - filled with rice - yeilds a portion for one person. Determine the right quantity of rice and water for you in a few cooking attempts.
4. Thoroughly wash and sieve the loose rice. Nutrients will be lost with this, however, if you do not wash the rice this could lead to poor cooking results and elevated foam and steam formation in the cooking bowl ❹. Also, always pay heed to the preparation instructions of the rice producer.
5. After washing it, pour the rice into the cooking bowl ❹ and smooth it out.

### ⓘ *Notice*

Place at least 2 measuring beakers of rice into the rice cooker! A lesser volume of rice could cause inferior cooking results!

6. Then add water in the cooking bowl ❹ as per the following cup markings:
   - 2 Measuring beakers of rice = Water up to cup marking "2"
   - 4 Measuring beakers of rice = Water up to cup marking "4"
   - 6 Measuring beakers of rice = Water up to cup marking "6"
   - 8 Measuring beakers of rice = Water up to cup marking "8"
   - 10 Measuring beakers of rice = Water up to cup marking "10"

   Subject to taste preferences, salt can also be added to the rice.

### ⓘ *Notice*

If you use warm water the cooking time can be shortened. In this case, use somewhat less water than is given on the cup marking in the cooking bowl ❹.

### ⓘ *Notice*

Subject to the type/sort of rice being prepared, it could be that you may have to insert a little more or less water to achieve an optimal cooking result. Vary the amount of water in accordance with your individual experiences and personal preference.

7. When the cooking bowl ❹ is full, place it back in the rice cooker housing. To avoid dirtying the cooking area, ensure that there is no moisture or rice located on the outside of the cooking bowl ❹. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.

### ⓘ *Notice*

This appliance is fitted with a safety switch: the cooking process cannot be started with an empty cooking bowl ❹.

8. Close the appliance lid ❷.
9. Insert the power cable into the socket ❽ on the side of the appliance.
10. Insert the power plug into a properly installed power socket. The yellow control lamp ❺ glows.

### ⚠ *IMPORTANT:*

During the cooking process steam is emitted from the steam exit opening ❶. NEVER hold your hands or other parts of the body over the steam exit opening ❶ during the cooking process. There is a risk of receiving severe scalds!

11. Press the function selector switch ❼ down. The yellow control lamp ❺ extinguishes and the red control lamp ❻ starts to glow. The cooking process begins.

### ⓘ *Notice*

If the cooking bowl ❹ is not correctly positioned, the function selector switch ❼ cannot be moved to the setting "Cooking".

As soon as the rice is cooked, the rice cooker switches itself automatically back to the keep-warm setting. The red control lamp ❻ extinguishes and the yellow control lamp ❺ starts to glow. Stir the rice once and then leave it – with the lid ❷ closed – in the cooking bowl ❹ for 10 minutes.

12. Remove the lid ❷ and stir the rice with the supplied plastic spoon to loosen it up. The rice is now ready to eat.

### ⚠ *Important*

Use only the supplied plastic spoon for stirring or serving the rice. Other spoons may cause damage to the anti-stick coating.

If the rice should be kept warm for a longer period, wait until shortly before eating before stirring the rice. An earlier loosening would cause heat to be lost unnecessarily. Do not remove the lid ❷ while the rice is being kept warm and do not leave the rice in the appliance for longer than 2 hours.

### ⚠ *Important*

Always remove the plug from the mains power sokket when the rice cooker is not in use. Otherwise, there is a permanent risk of receiving an electric shock!

## Steaming

### *IMPORTANT:*

Do not lift the steaming attachment ❸ up during the steaming process - the escaping steam brings with it the real risk of scalding. The steaming attachment ❸ becomes hot during the steaming process. When taking hold of the steaming attachment ❸, use oven cloths or something similar to lift it from the cooking bowl ❹.

1. Pour the required amount of water into the cooking bowl ❹. The cooking time is dependant on the inserted volume of water. Take note of the examples given in the following table.

- 1 filled measuring cup is sufficient for about 15 minutes of steaming.
- 2 filled measuring cups are sufficient for about 30 minutes of steaming, etc.

| Fish / seafood | Water in milliliter | Weight / quantity |
|---|---|---|
| Mussels (cook until they are opened) | approx. 120 ml | approx. 450 g |
| Prawns (cook until a pink colour) | approx. 140 ml | approx. 350 g |
| Fish (Fillet) | approx. 180 ml | approx. 350 g |
| Steak | approx. 240 ml | approx. 450 g |
| Oysters (in the shell) | approx. 300 ml | approx. 700 g |

| Vegetables | Water in milliliter | Weight / quantity |
|---|---|---|
| Mushrooms (whole) | approx. 120 ml | approx. 450 g |
| Peas (with pods) | approx. 200 ml | approx. 350 g |
| Asparagus | approx. 200 ml. | approx. 450 g |
| Carrots (peeled) | approx. 240 ml | approx. 450 g |
| Green beans (cut) | approx. 240 ml | approx. 450 g |
| Green beans: (whole) | approx. 300 ml | approx. 450 g |
| Brussels sprouts | approx. 300 ml | approx. 350 g |
| Corncobs | approx. 360 ml | 2 cobs |

2. Place the food to be steamed in the steaming attachment ❸.
3. Place the container on the cooking bowl ❹.
4. Close the appliance lid ❷.
5. Place the power plug in a wall socket. The yellow control lamp ❺ glows.
6. Press the function selector switch ❼ down. The yellow control lamp ❺ extinguishes and the red control lamp ❻ starts to glow. The steaming process begins.

As soon as the added water has left the cooking bowl ❹ by being completely turned to steam, the rice cooker automatically switches back to the "keeping warm" mode.
The red control lamp ❻ extinguishes and the yellow control lamp ❺ starts to glow again. The food is now completely steamed and is ready to eat.

## Troubleshooting

| Defect | Cause | Solution |
|---|---|---|
| The device does not function. | The rice cooker is not plugged in. | Push the power plug into the wall socket. |
| | The power socket is defective. | Use a different wall power socket. |
| The yellow indicator light ❺ switches on, but the cooking process cannot be started. | The cooking bowl ❹ is empty and, as such, the safety switch cannot be pressed down. | Fill the cooking bowl ❹ with the foodstuffs to be cooked. |

## Cleaning and care

⚠ ***Danger! Electric shock!***

- ALWAYS remove the plug from the wall socket before cleaning, and allow the appliance to cool completely before cleaning and storing it!

- Make certain that no liquid comes into contact with the heating plate and the insides of the rice cooker.
- Use a dry cloth to clean the rice cooker housing incl. the heating plate. Do not use harsh cleaners and abrasive materials. These could damage the upper surfaces.
- Clean the steaming attachment ❸, the lid ❷, the cooking bowl ❹, the plastic spoon and the measuring cup in water containing a mild detergent.
- Dry all parts before using the appliance again.

## Disposal

**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

**(GB) DES UK LTD**
Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
e-mail: support.uk@kompernass.com

**(IE) Kompernass Service Ireland**
Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)
Standard call rates apply. Mobile operators may vary.
e-mail: support.ie@kompernass.com

## Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Spis treści Strona


Wskazówki bezpieczeństwa 10

Cel zastosowania 11

Dane techniczne 11

Zakres dostawy 11

Przegląd urządzenia 11

Przed pierwszym użyciem 11

Korzystanie z szybkowaru 11

Gotowanie ryżu .....11

Gotowanie na parze .....13

Usuwanie usterek 14

Czyszczenie i konserwacja 15

Usuwanie/wyrzucanie 15

Gwarancja i serwis 15

Importer 16


Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

# URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

## Wskazówki bezpieczeństwa

### ⚠ *Niebezpieczeństwo! Porażenie prądem!*

- Szybkowar podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych i uziemionych gniazdek wtykowych o napięciu takim, jakie podano na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka zasilania!
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka zasilania nigdy nie ciągnij za sam kabel. Ciągnij zawsze za wtyczkę.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

- Jeśli jednak zdarzy się, że do urządzenie dostanie się woda, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Po tym zdarzeniu nie włączaj urządzenia w normalny sposób, lecz zwróć się do serwisu w celu stwierdzenia ewentualnych usterek.
- Unikaj przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu.
- Nie włączaj szybkowaru stojąc na wilgotnym podłożu lub w wypadku mokrych rąk.
- Kabel sieciowy ułożyć w taki sposób, aby nie stykał się on w żadnym stopniu z ostro zakończonymi częściami.
- Kabla sieciowego nie wolno zginać, zgniatać ani owijać wokół urządzenia .
- Wymianę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego należy niezwłocznie zlecić wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.

### ⚠ *NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!*

- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Uwaga! Z otworu wylotowego pary oraz przy otwieraniu pokrywy wydobywa się gorące powietrze! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Ten symbol na urządzeniu ostrzega przed niebezpieczeństwem poparzenia o gorące powierzchnie.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i akcesoriów odczekaj do całkowitego ostygnięcia wszystkich części.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.

### ⚠ *Uwaga! Uszkodzenia urządzenia!*

- W czasie gotowania nigdy nie przykrywaj pokrywki ręcznikami ani żadnymi innymi przedmiotami.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie otwieraj obudowy. W takim wypadku nie można zapewnić należytego bezpieczeństwa i następuje wygaśnięcie gwarancji.
- Stosuj wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria oraz nigdy nie włączaj urządzenia bez założonego pojemnika do gotowania.

## Cel zastosowania

Szybkowar stosować wyłącznie do gotowania ryżu i gotowania na parze artykułów spożywczych, jak np. warzywa, ryby.
To urządzenie nie nadaje się na cele przemysłowe, lecz wyłącznie do użytku domowego!

## Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Napięcie nominalne: | 220 - 240 V ~50 Hz |
| Pobór mocy: | 700W |

## Zakres dostawy

1 szybkowar, z pojemnikiem do gotowania i nasadką do gotowania na parze
1 Przewód przyłączeniowy z wtyczką z uziemieniem
1 Miarka
1 Łyżeczka z tworzywa sztucznego
1 instrukcja obsługi

Łączna pojemność miarki wynosi ok. 180 ml. Dla ułatwienia napełniania miarka posiada 2 różne podziałki:

| | |
|---|---|
| 1/4 = | ok. 45 ml |
| 1/2 = | ok. 90 ml |
| 3/4 = | ok. 135 ml |
| 40 = | ok. 40 ml |
| 80 = | ok. 80 ml |
| 120 = | ok. 120 ml |
| 160 = | ok. 160 ml |

## Przegląd urządzenia

❶ otwór wylotowy pary
❷ pokrywa
❸ nasadka do gotowania na parze
❹ pojemnik do gotowania
❺ żółta lampka kontrolna (podtrzymywanie wysokiej temperatury)
❻ czerwona lampka kontrolna (gotowanie)
❼ przełącznik funkcyjny „gotowania" i „podtrzymywania wysokiej temperatury"
❽ gniazdo do przewodu zasilającego

## Przed pierwszym użyciem

Wyjąć szybkowar ostrożnie z opakowania. W razie potrzeby odklej folie ochronne i umyj powierzchnie, które podczas gotowania mają kontakt z artykułami spożywczymi. Najpierw wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja".

## Korzystanie z szybkowaru

Urządzenie nadaje się idealnie do gotowania zarówno ryżu, jak również w tym samym czasie do gotowania na parze innych składników. Na podstawie prób należy ustalić stosunek ilości wody i rzeczywistego czasu gotowania w zależności od zastosowanych kompozycji składników.

### Gotowanie ryżu

***Wskazówka***
W celu uzyskania lepszych efektów kulinarnych wnętrze pojemnika na ryż ❹ posmaruj warstwą oleju.

1. Zdejmij pokrywę ❷.
2. Wyjmij pojemnik do gotowania ❹.

3. Miarką odmierz odpowiednią ilość ryżu. Ilość orientacyjna: Miarka po kreskę - wypełniona ryżem - odmierzona porcja dla jednej osoby. Poprzez odpowiednią ilość prób gotowania ustalić właściwą ilość ryżu / wody.
4. Ryż luzem dokładnie wypłucz i odcedź przez sitko. Traci się przez to ważne składniki odżywcze, jednakże bez płukania ryż mógłby się nie ugotować dobrze i podczas gotowania tworzyłaby się mocno piana i para w naczyniu ❹. Zawsze zwracaj uwagę na wskazówki producenta ryżu odnośnie przyrządzania.
5. Dodaj wypłukany ryż do pojemnika do gotowania ❹ i rozłóż równomiernie po całej powierzchni.

### ⓘ *Wskazówka*

Do szybkowaru nasyp co najmniej dwie miarki ryżu! Przy mniejszej ilości ryżu może pogorszyć się efekt gotowania!

6. Następnie wlej wodę do odpowiedniego zaznaczenia CUP w naczyniu ❹:
   - 2 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP "2"
   - 4 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP "4"
   - 6 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP "6"
   - 8 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP "8"
   - 10 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP "10"

   Ryż możesz posolić do smaku.

### ⓘ *Wskazówka*

Przy użyciu gorącej wody, czas gotowania skraca się. Użyj wtedy nieco mniej wody, niż pokazuje zaznaczenie CUP w naczyniu ❹.

### ⓘ *Wskazówka*

W zależności od różnych gatunków ryżu może się zdarzyć, że do uzyskania optymalnego wyniku gotowania potrzebne będzie nalanie nieco więcej lub nieco mniej wody. Stosuj ilość wody wedle własnego doświadczenia i smaku.

7. Po napełnieniu pojemnika do gotowania ❹, wstaw go do obudowy szybkowaru. Uważaj, by wilgoć i ryż ze środka nie przedostały się na zewnątrz pojemnika ❹ i nie zabrudziły obszaru gotowania. W razie konieczności zewnętrzną część pojemnika wytrzeć czystą szmatką.

### ⓘ *Wskazówka*

Urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa: gdy pojemnik ❹ jest pusty, gotowanie nie rozpocznie się.

8. Zamknij pokrywę ❷.
9. Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka ❽ w urządzeniu.
10. Włóż wtyczkę przewodu zasilania do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego. Zapala się zielona lampka kontrolna ❺ .

### ⚠ *Uwaga:*

W czasie trwania gotowania, z otworu ❶ wylatuje para. Nigdy nie trzymaj rąk ani żadnych innych części ciała nad otworem wylotowym pary ❶ w czasie gotowania. Zagrożenie odniesieniem oparzeń!

11. Naciśnij przełącznik funkcyjny ❼ do dołu. Żółta lampka kontrolna ❺ gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna ❻. Rozpoczyna się gotowanie.

### ⓘ *Wskazówka*

Gdy chwilowo nie używa się pojemnika do gotowania ❹ i jest on pusty, przełącznika funkcyjnego ❼ nie będzie można nastawić na „gotowanie".

Gdy tylko ryż zostanie ugotowany, szybkowar automatycznie przełącza się na funkcję podtrzymywania wysokiej temperatury. Czerwona lampka kontrolna ❻ gaśnie, a zapala się ponownie żółta lampka kontrolna ❺. Zamieszaj jeden raz ryż i zostaw go jeszcze - pod zamkniętą pokrywką ❷ – przez około 10 minut w naczyniu ❹.

12. Podnieś pokrywkę ❷ i wymieszaj ryż – w celu rozdzielenia – za pomocą dołączonej do zestawu łyżki. Ryż jest gotowy spożycia.

### ⚠ *Uwaga*

Do rozdzielania wzgl. wyjmowania ryżu używaj wyłącznie dołączonej łyżki. Przy użyciu innej łyżki można uszkodzić warstwę zapobiegającą przywieraniu.

Aby utrzymać przez dłuższy czas wysoką temperaturę ugotowanego ryżu, odczekać z rozdzieleniem aż do samego momentu spożycia. W przypadku zbyt wczesnego rozluźnienia doszłoby do niepotrzebnej utraty ciepła. Przy włączonej funkcji podtrzymywania wysokiej temperatury nie podnoś pokrywki ❷ ani nie pozostawiaj ryżu dłużej niż 2 godziny w wysokiej temperaturze.

### ⚠ *Uwaga*

Pamiętać, aby zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka jeśli urządzenie nie jest używane. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

## Gotowanie na parze

### *Uwaga:*

W trakcie gotowania na parze nie podnoś wykorzystywanej do tego celu nasadki ❸, ponieważ wylatująca para może spowodować poparzenia. Nasadka ❸ nagrzewa się w trakcie gotowania na parze. Nasadkę do gotowania na parze ❸ zdejmij z pojemnika ❹ trzymając ją przez szmatkę lub rękawicę kuchenną.

1. Do pojemnika ❹ wlej odmierzoną ilość wody. Czas gotowania na parze zależy od ilości nalanej wody. Przestrzegaj informacji podanych w przykładach poniższej tabeli.

- 1 pełna miarka wystarcza na ok. 15 minut gotowania na parze.
- 2 pełne miarki wystarczają na ok. 30 minut gotowania na parze itd.

| Ryby / Owoce morza: | Woda w mililitrach | Waga / Ilość |
|---|---|---|
| Muszelki (gotować aż do otwarcia) | ok. 120 ml | ok. 450 g |
| Krewetki (gotować aż do uzyskania różowego koloru) | ok. 140 ml | ok. 350 g |
| Ryba (filet) | ok. 180 ml | ok. 350 g |
| Steak | ok. 240 ml | ok. 450 g |
| Ostrygi (w muszli) | ok. 300 ml | ok. 700 g |

| Warzywa | Woda w mililitrach | Waga / Ilość |
|---|---|---|
| Grzyby (w całości) | ok. 120 ml | ok. 450 g |
| Groszek (niełuskany) | ok. 200 ml | ok. 350 g |
| Szparagi | ok. 200 ml | ok. 450 g |
| Marchewka (obrana) | ok. 240 ml | ok. 450 g |
| Fasola zielona (krojona) | ok. 240 ml | ok. 450 g |
| Fasola zielona (w całości) | ok. 300 ml | ok. 450 g |
| Brukselka | ok. 300 ml | ok. 350 g |
| Kolby kukurydzy | ok. 360 ml | 2 kolby |

2. Na nasadkę do gotowania na parze ❸ połóż gotowane składniki.
3. Na pojemnik do gotowania ❹ załóż naczynie.
4. Zamknij pokrywę ❷.
5. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka. Zapala się zielona lampka kontrolna ❺ .
6. Naciśnij przełącznik funkcyjny ❼ do dołu. Żółta lampka kontrolna ❺ gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna ❻. Zaczyna się gotowanie na parze.

Szybkowar wyłącza się automatycznie po wygotowaniu całej wody w pojemniku ❹ i uruchamia się funkcja podtrzymywania wysokiej temperatury. Czerwona lampka kontrolna ❻ gaśnie, a zapala się ponownie żółta lampka kontrolna ❺. Produkty spożywcze są gotowe do spożycia.

## Usuwanie usterek

| Błąd | Przyczyna | Usunięcie |
|---|---|---|
| Urządzenie nie działa. | Szybkowar nie jest podłączony do gniazdka zasilania. | Podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego. |
| | Gniazdko zasilania jest uszkodzone. | Spróbuj skorzystać z innego gniazdka. |
| Zapala się żółta lampka kontrolna ❺, ale nie można rozpocząć gotowania. | Naczynie ❹ jest puste i dlatego nie można wcisnąć wyłącznika bezpieczeństwa. | Do naczynia ❹ włóż przyrządzane produkty spożywcze. |

## Czyszczenie i konserwacja

⚠ ***Niebezpieczeństwo! Porażenie prądem!***

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia!

- Uważaj, by woda nie dostała się na płytę grzewczą ani do wnętrza urządzenia.
- Do czyszczenia obudowy wraz z płytą grzewczą stosować suchy ręcznik. Nie używaj ostrych narzędzi ani środków szorujących. Mogłyby one porysować powierzchnię.
- Nasadkę do gotowania na parze ❸, pokrywę ❷, pojemnik do gotowania ❹, łyżkę plastikową i miarkę myj w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Przed ponownym uruchomieniem urządzenia dokładnie wysuszyć wszystkie części.

## Usuwanie/wyrzucanie

**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/EC.**

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.

Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

## Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.
Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku napraw na gwarancji skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zapewnić bezpłatne przesłanie towaru.
Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje uszkodzeń powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża czasu gwarancji. Dotyczy to również części wymienionych i naprawionych. Wszelkie szkody i wady wykryte podczas zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie 2 dni od daty zakupu. Po upływie czasu gwarancji wszelkie naprawy będą wykonywane odpłatnie.

(PL) **Kompernass Service Polska**
Tel.: 022 / 3972212
e-mail: support.pl@kompernass.com

## Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Tartalomjegyzék Oldalszám


Biztonsági utasítás 18

Rendeltetés 19

Műszaki adatok 19

Tartozékok 19

A készülék részei 19

Az első használat előtt 19

A rizsfőző használata 19

Rizs főzése . . . . . .19

Gőzölés . . . . . .21

Hibaelhárítás 22

Tiszítás és ápolás 22

Ártalmatlanítás 22

Garancia és szerviz 23

Gyártja 23


Őrizze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

# ELEKTROMOS RIZSFŐZŐ

## Biztonsági utasítás

### ⚠ *Veszély! Áramütés!*

- A rizsfőzőt csak előírásszerűen szerelt és földelt, a készülék típusjelzésén feltüntetett hálózati feszültségű dugaszoló aljzatba csatlakoztassa.
- Mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból, ha mozgatja, megtölti a készüléket, üzemzavar esetén, tisztítás előtt, vagy ha nem használja a készüléket!
- A vezetéket ne a vezeténél fogva húzza ki a dugaszoló aljzatból! Magát a csatlakozót húzza ki!
- Ne érjen hozzá a készülék csatlakozójához nedves vagy vizes kézzel!

A készüléket semmiféleképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni!

- Ha a készülék folyadékba esne, húzza ki azonnal a hálózati csatlakozót a dugaszoló aljzatból. Ezután ne használja a készüléket, hanem először nézesse meg minősített szakemberrel.
- Tilos a készüléket nedvességnek kitenni, valamint a szabadban használni.
- Ne használja a rizsfőzőt, ha nedves talajon áll, vagy a keze vagy a készülék nedves.
- Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy az ne kerülhessen érintkezésbe forró vagy éles tárgyakkal.
- Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt, és ne tekerje a készülék köré.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyeztetett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

### ⚠ *SÉRÜLÉSVESZÉLY!*

- Üzem közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

VIGYÁZAT! A gőznyíláson át és a fedél kinyitásakor forró gőz áramlik ki! Leforrázás veszélye!

A készüléken található jel arra a veszélyre figyelmeztet, hogy a forró felületek miatt megégetheti magát.

- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágítosották őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Hagyja a készüléket és a tartozékokat teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja, vagy elteszi.
- Ne használjon a készülék üzemeltetésére külső időkapcsoló órát vagy külön távirányítós rendszert.

### ⚠ *FIGYELEM! A készülék megsérülhet!*

- Főzés közben soha ne terítse le a fedelet konyharuhával vagy hasonló tárggyal!
- A készüléket soha se állítsa hőforrás közelébe.
- Soha ne nyissa fel a készülék házát. Ebben az esetben nem tudjuk biztosítani biztonságát és a garancia is érvényét veszti.
- Csak a tartozékként kapott alkatrészeket használja, és soha ne használja a készüléket behelyezett főzőtartály nélkül.

## Rendeltetés

A rizsfőzőt kizárólag rizs főzésére és olyan élelmiszerek párolására használja, mint pl. zöldség vagy hal.
A rizsfőző nem alkalmas ipari használatra, hanem kizárólag magán háztartásokban történő használatra!

## Műszaki adatok

| | |
|---|---|
| Névleges feszültség: | 220 - 240 V ~50 Hz |
| Teljesítményfelvétel: | 700 W |

## Tartozékok

1 rizsfőző, tartozék: főzőtartály és párolófeltét
1 csatlakozókábel védőérintkezős csatlakozóval
1 mérőpohár
1 műanyag kanál
1 kezelési utasítás

A mérőpohár űrtartalma kb. 180 ml.
A betöltés megkönnyítésére a mérőpohár 2 különböző beosztást tartalmaz:

| | |
|---|---|
| 1/4 = | kb. 45 ml |
| 1/2 = | kb. 90 ml |
| 3/4 = | kb. 135 ml |
| 40 = | kb. 40 ml |
| 80 = | kb. 80 ml |
| 120 = | kb. 120 ml |
| 160 = | kb. 160 ml |

## A készülék részei

❶ gőzkibocsátó nyílás
❷ pároló
❸ gőzölő betét
❹ főzőedény
❺ sárga ellenőrzőlámpa (melegentartás)
❻ piros ellenőrzőlámpa (főzés)
❼ funkcióválasztó kapcsoló a „Főzéshez“ és „Melegentartáshoz“
❽ csatlakozó aljzat a hálózati vezetékhez

## Az első használat előtt

Óvatosan vegye ki a risfőzőt a csomagolásból! Vegye ki az esetlegesen benne lévő védőfóliákat és tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket a csomagolásból visszamaradó portól. Tisztítsa meg a készüléket a “Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.

## A rizsfőző használata

Ezzel a készülékkel rizst lehet főzni, és egyidejűleg más élelmiszerek gőzben történő párolása is lehetséges. Kísérletezzen egy kicsit, hogy megállapíthassa a helyes vízmennyiséget és a főzési időt a különböző kombinációs lehetőségekhez.

### Rizs főzése

***Tudnivaló***
A jobb főzési eredmény elérése érdekében kenje be a főzőedény ❹ belső oldalát egyenletesen egy kevés zsírral vagy növényi olajjal.

1. Vegye le a fedelet ❷
2. Vegye ki a főzőedényt ❹.

3. Mérje ki a kapott mérőpohár segítségével a kívánt mennyiségű rizst.
   Iránymutató: Egy lapos mérőpohár - rizzsel töltve - egy egyszemélyes adag. Néhány kísérlet alapján megállapíthatja az Ön számára megfelelő rizs / víz mennyiséget.
4. Alaposan mossa meg az ömlesztett rizst és szűrje le. Közben távozik néhány tápanyag, de ha nem öblítené le, nem fő meg olyan szépen és túl sok hab és gőz keletkezne a főzőedényben ❹. Vegye figyelembe a rizs gyártójának elkészítési javaslatát is.
5. Miután megmosta, tegye a rizst a főzőtartályba ❹ és simítsa el.

### ⓘ *Tudnivaló*

Adjon legalább 2 mérőpohárnyi rizst a rizsfőzőbe! Kevesebb rizsmennyiség esetén előfordulhat, hogy nem lesz megfelelő a főzési eredmény!

6. Ezután öntsön vizet a víztartályban ❹ lévő megfelelő CUP jelölésig:
   - 2 mérőpohár rizs = a 2-es CUP jelölésig
   - 4 mérőpohár rizs = a 4-es CUP jelölésig
   - 6 mérőpohár rizs = a 6-os CUP jelölésig
   - 8 mérőpohár rizs = a 8-as CUP jelölésig
   - 10 mérőpohár rizs = a 10-es CUP jelölésig

   Ízlés szerint sót is hozzá lehet tenni a rizshez.

### ⓘ *Tudnivaló*

Lerövidül a főzési idő, ha meleg vizet használ. Ebben az esetben azonban használjon kevesebb vizet, mint ahogy az a főzőedényben ❹ lévő csésze jelölés (CUP) megadja.

### ⓘ *Tudnivaló*

A rizs fajtájától függően előfordulhat, hogy valamivel kevesebb vagy több vizet kell beletölteni, hogy optimális főzési eredményt érjen el. Saját tapasztalatai és ízlése szerint változtassa meg a vízmennyiséget.

7. Miután megtöltötte a főzőedényt ❹, helyezze bele a rizsfőző burkolatába. Vigyázzon arra, hogy a főzőedény ❹ külsején ne legyen folyadék vagy rizs, így elkerülhető, hogy a főzőrész bepiszkolódjon. Ha szükséges, törölje szárazra a tartály külső oldalát egy törlőkendővel.

### ⓘ *Tudnivaló*

A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva: a főzést nem lehet elindítani üres főzőedénnyel ❹.

8. Csukja be a készülék fedelét ❷.
9. Dugja be a csatlakozókábelt a készülék oldalán található csatlakozóaljzatba ❽.
10. Dugja be a hálózati csatlakozót egy előírásszerűen felszerelt csatlakozó aljzatba. A sárga ellenőrzőlámpa ❺ világítani kezd.

### ⚠ *Figyelem:*

Párolás közben gőz léphet ki a gőzkibocsátó nyíláson ❶ át. Soha ne tartsa a kezét vagy más testrészét párolás közben a gőzkibocsát nyílás ❶ fölé. Leforrázhatja magát!

11. Nyomja lefele a funkcióválasztó kapcsolót ❼! A sárga ellenőrzőlámpa ❺ kialszik és a piros ellenőrzőlámpa ❻ kezd el világítani. A főzési folyamat elkezdődőik.

### ⓘ *Tudnivaló*

Ha főzőedény ❹ nincsen behelyezve, a funkcióválasztó kapcsolót ❼ nem lehet "Főzésre" állítani.

Ha a rizs meg van főzve, a rizsfőző automatikusan melegentartó funkcióra kapcsol vissza. A piros ellenőrzőlámpa ❻ kialszik, míg a sárga ellenőrzőlámpa ❺ ismét világítani kezd. Egyszer keverje meg a rizst és - zárt fedél ❷ mellett – még kb. 10 percig hagyja a főzőedényben ❹.

12. Vegye le a fedelet ❷ és keverje meg a rizst fellazítva a tartozékként kapott műanyag kanállal. A rizs fogyasztásra kész.

### ⚠ *Figyelem*

A rizs fellazításához ill. kiszedéséhez csakis a tartozékként kapott műanyagkanalat használja! Ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonat.

Ha a rizst később szeretné tálalni, akkor csak rövid idővel a fogyasztás előtt lazítsa fel azt. Ha korábban fellazítaná a rizst, akkor feleslegesen veszítene a hőből. A melegentartási idő alatt ne emelje fel a fedelet és ❷ ne hagyja a rizst 2 óránál hosszabb ideig melegentartó funkcióval az edényben.

### ⚠ *Figyelem*

Azonnal húzza ki a dugót a csatlakozó aljzatból, ha már nem használja a rizsfőzőt. Ez esetben áramütés veszélye állhat fenn!

## Gőzölés

### *Figyelem:*

A párolási folyamat közben ne emelje le a párolófeltétet ❸, mert a kiáramló gőzzel leforrázhatja magát. A pároló betét ❸ felmelegszik főzés közben. A főzőedényről ❹ edényfogó vagy hasonló segítségével vegye le a pároló tartozékot.

1. Öntse a kívánt vízmennyiséget a főzőedénybe ❹. A párolási idő a betöltött víz mennyiségétől függ. Vegye figyelembe az alábbi táblázat példáit.

- 1 mérőpohárnyi víz kb. 15 percnyi gőzzel való párolásra elegendő.
- 2 mérőpohárnyi víz kb. 30 percnyi párolásra elegendő, stb.

| Hal / tenger gyümölcsei | Víz ml-ben megadva | Súly / mennyiség |
|---|---|---|
| kagyló (addig kell főzni őket, amíg ki nem nyílnak) | kb. 1,2 dl | kb. 45 dkg |
| garnélarák (addig kell őket főzni, amíg rózsaszínűek nem lesznek) | kb. 1,4 dl | kb. 35 dkg |
| hal (filé) | kb. 1,8 dl | kb. 35 dkg |
| marhaszelet | kb. 2,4 dl | kb. 45 dkg |
| osztriga (héjában) | kb. 3 dl | kb. 70 dkg |

| Zöldség | Víz ml-ben megadva | Súly / mennyiség |
|---|---|---|
| gomba (egészben) | kb. 1,2 dl | kb. 45 dkg |
| borsó (hántolatlanul) | kb. 2 dl | kb. 35 dkg |
| spárga | kb. 2 dl | kb. 45 dkg |
| sárgarépa (hámozva) | kb. 2,4 dl | kb. 45 dkg |
| zöldbab (felvágva) | kb. 2,4 dl | kb. 45 dkg |
| zöldbab (egészben) | kb. 3 dl | kb. 4,5 dkg |
| kelbimbó | kb. 3 dl | kb. 3,5 dkg |
| kukoricacső | kb. 3,6 dl | 2 cső |

2. Tegye bele a párolandó élelmiszert a pároló tartozékba ❸.
3. Helyezze a tartályt a főzőtartályra ❹.
4. Csukja be a készülék fedelét ❷.
5. Dugja be a csatlakozót a dugaszoló aljzatba. A sárga ellenőrzőlámpa ❺ világítani kezd.
6. Nyomja lefele a funkcióválasztó kapcsolót ❼! A sárga ellenőrzőlámpa ❺ kialszik és a piros ellenőrzőlámpa ❻ kezd el világítani. A gőzzel történő párolási folyamat elkezdődik.

Amikor a betöltött vízmennyiség teljesen elpárolgott a főzőtartályból ❹, akkor a rizsfőző automatikusan melegentartó funkcióra kapcsol vissza.
A piros ellenőrzőlámpa ❻ kialszik, míg a sárga ellenőrzőlámpa ❺ ismét világítani kezd.
A betöltött élelmiszer készre van párolva és fogyasztható.

## Hibaelhárítás

| Hiba | Ok | Elhárítás |
|---|---|---|
| A készülék nem működik. | A rizsfőző nincs bedugva. | Dugja a hálózati csatlakozót egy dugaszoló aljzatba! |
| | A dugaszoló aljzat hibás. | Használjon másik dugaszoló aljzatot! |
| A sárga ellenőrzőlámpa ❺ világít, de a főzési folyamat nem tud elkezdődni. | A főzőedény ❹ üres és így a biztonsági kapcsolót nem lehet lenyomni. | Tegye bele a párolandó élelmiszert a főzőedénybe ❹. |

## Tiszítás és ápolás

### ⚠ *Veszély! Áramütés!*

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja, vagy elteszi!

- Figyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a fűtőlapra vagy a rizsfőző belsejébe.
- A rizsfőző készülék házának tiszításához, beleértve a főzőlapot is, használjon száraz törlőkendőt. Ne használjon erős tisztító vagy súrolószert. Ezek kárt tehetnek a felületben.
- A pároló tartozékot ❸, a fedelet ❷, a főzőedényt ❹, a műanyagkanalat és mérőpoharat mosogatószeres vízben tisztítsa.
- Töröljön szárazra minden részt, mielőtt a készüléket üzembe veszi.

## Ártalmatlanítás

**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2002/96/EC európai irányelv hatálya alá tartozik.**

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat.
Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

## Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.
A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási hibára, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék csak magán és nem pedig kereskedelmi használatra készült.
A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyeztetett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.
A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a kicserélt és javított részekre is vonatkozik.
Az esetlegesen már a megvételkor fennálló károkat és hiányokat azonnal a kicsomagolás után, legkésőbb azonban 2 nappal a vásárlás dátuma után jelezni kell. A garancia lejárta után esedékes szerelés költségtérítéses.

(HU) **Kompernass Service Hungary**
Tel.: 06 40 104680
e-mail: support.hu@kompernass.com

## Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Kazalo vsebine Stran


Varnostni napotki 26

Namen uporabe 27

Tehnični podatki 27

Obseg dobave 27

Pregled naprave 27

Pred prvo uporabo 27

Uporaba kuhalnika za riž 27

Kuhanje riža ..... 27

Kuhanje s paro ..... 29

Odprava napak 30

Čiščenje in nega 31

Odstranitev 31

Garancijski list 31

Proizvajalec 32


Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

# ELEKTRIČNI KUHALNIK ZA RIŽ

## Varnostni napotki

### ⚠ *NEVARNOST! Električni udar!*

- Kuhalnik za riž priključite le na po predpisih instalirano in ozemljeno vtičnico z omrežno napetostjo, navedeno na tipski tablici naprave.
- Kadar napravo premikate, polnite, pri motnjah, preden napravo začnete čistiti ali kadar je ne potrebujete, omrežni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice!
- Nikoli ne vlecite za omrežni kabel, da omrežni vtič potegnete iz omrežne vtičnice. Vlecite le za omrežni vtič.
- Vtiča naprave se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.

Naprave nikoli ne smete potopiti pod vodo ali v druge tekočine.

- Če bi vam naprava kljub vsemu padla v tekočino, omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice. Po tem naprave ne uporabljajte več, temveč jo dajte preveriti pooblaščeni servisni poslovalnici.
- Naprave ne smete izpostavljati vlagi ali je uporabljati na prostem.
- Kuhalnika za riž ne uporabljajte, če se nahajate na vlažnih tleh, imate vlažne roke ali je naprava mokra.
- Omrežni kabel položite tako, da se ne dotika vročih ali ostrih predmetov.
- Omrežnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga ne ovijajte okoli naprave.
- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščeno strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.

### ⚠ *NEVARNOST POŠKODB!*

- Naprave med obratovanjem ne puščajte brez nadzora.

PREVIDNO! Iz odprtine za izpust pare in pri odpiranju pokrova iz naprave izstopa vroča para! Nevarnost oparin!

Ta simbol na napravi opozarja na nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Naprava in deli pribora naj se v celoti ohladijo, preden jih očistite in shranite.
- Za upravljanje naprave ne uporabljajte eksterne stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.

### ⚠ *POZOR! Poškodbe naprave!*

- Med kuhanjem pokrova nikoli ne prekrijte z brisačo ali podobnim.
- Naprave nikoli ne postavljajte v bližino virov toplote.
- Ohišja nikoli ne odpirajte. V tem primeru varnost ni več zagotovljena in jamstvo preneha veljati.
- Uporabljajte le dele pribora, ki so priloženi kuhalniku, in naprave nikoli ne uporabljajte brez vstavljenega kuhalnega lonca.

## Namen uporabe

Kuhalnik za riž uporabljajte izključno za kuhanje riža in za kuhanje živil s paro, npr. zelenjave ali rib. Ta kuhalnik za riž ni primeren za obrtno uporabo, temveč izključno za uporabo v privatnem gospodinjstvu!

## Tehnični podatki

| | |
|---|---|
| Nazivna napetost: | 220–240 V ~50 Hz |
| Moč: | 700 W |

## Obseg dobave

1 kuhalnik za riž, vkl. s kuhalnim loncem in nastavkom za kuhanje s paro
1 priključni vod z zaščitnim vtičem
1 merilna posoda
1 plastična žlica
1 navodila za uporabo

Skupna prostornina merilne posode znaša pribl. 180 ml. Za lažje polnjenje ima merilna posoda 2 različni skali:

| | |
|---|---|
| 1/4 = | pribl. 45 ml |
| 1/2 = | pribl. 90 ml |
| 3/4 = | pribl. 135 ml |
| 40 = | pribl. 40 ml |
| 80 = | pribl. 80 ml |
| 120 = | pribl. 120 ml |
| 160 = | pribl. 160 ml |

## Pregled naprave

❶ Odprtina za izpust pare
❷ Pokrov
❸ Nastavek za kuhanje s paro
❹ Kuhalni lonec
❺ Rumena kontrolna lučka (ohranjanje toplote)
❻ Rdeča kontrolna lučka (kuhanje)
❼ Izbirno funkcijsko stikalo za "kuhanje" in "ohranjanje toplote"
❽ Priključna vtičnica za omrežno napeljavo

## Pred prvo uporabo

Kuhalnik za riž previdno vzemite iz embalaže. Odstranite morebitno prisotno zaščitno folijo in dele naprave, ki bodo prišli v stik z živili, očistite jih ostankov in praha od embalaže. Napravo očistite, kot je to opisano v poglavju "Čiščenje in nega".

## Uporaba kuhalnika za riž

S to napravo lahko istočasno kuhate riž ter s paro skuhate še druga živila. Ustrezno količino vode in primeren čas kuhanja za različne kombinacije živil boste najbolje ugotovili z malce eksperimentiranja.

### Kuhanje riža

***Opomba***

Notranjost kuhalnega lonca ❹ enakomerno premažite z malce maščobe ali rastlinskega olja, da dosežete boljše rezultate kuhanja.

1. Odstranite pokrov ❷.
2. Odvzemite kuhalni lonec ❹.

3. Izmerite želeno količino riža s pomočjo priložene merilne posode.
   Kot orientacijska vrednost velja: Iz ene do roba polne merilne posode – napolnjene z rižem – se skuha količina riža za eno osebo. Želeno količino riža/vode boste najbolje ugotovili po nekaj poskusih.
4. Riž temeljito sperite in ga precedite. Pri tem sicer odstranite tudi hranilne snovi, vendar pa so rezultati kuhanja brez izpiranja riža lahko slabši, poleg tega v kuhalnem loncu ❹ nastajata pena in para v večji količini. Zmeraj upoštevajte tudi napotke proizvajalca riža v zvezi z njegovo pripravo.
5. Po pranju riž dajte v kuhalni lonec ❹ in zgladite njegovo površino.

### ⓘ *Opomba*

V kuhalnik dajte najmanj 2 merilni posodi riža! Pri manj riža so rezultati kuhanja lahko slabi!

6. Potem dolijte vodo do ustrezne oznake CUP v kuhalnem loncu ❹:
   - 2 merilni posodi riža = voda do oznake CUP "2"
   - 4 merilne posode riža = voda do oznake CUP "4"
   - 6 merilnih posod riža = voda do oznake CUP "6"
   - 8 merilnih posod riža = voda do oznake CUP "8"
   - 10 merilnih posod riža = voda do oznake CUP "10"

   Po želji lahko rižu dodate tudi sol.

### ⓘ *Opomba*

Če uporabite toplo vodo, s tem lahko skrajšate čas kuhanja. V tem primeru pa morate uporabiti tudi manj vode, kot pa je predvideno na oznaki za merilno posodo v kuhalnem loncu ❹.

### ⓘ *Opomba*

Odvisno od vrste riža se lahko zgodi, da morate doliti malce več ali malce manj vode, da dosežete optimalen rezultat kuhanja. Količino vode spreminjajte glede na svoje izkušnje in okus.

7. Po napolnitvi kuhalnega lonca ❹ tega dajte v ohišje kuhalnika za riž. Pazite na to, da se na zunanji strani kuhalnega lonca ❹ ne nahaja vlaga ali riž, da preprečite umazanost kuhalnega področja. Po potrebi zunanjo stran obrišite s čisto krpo.

### ⓘ *Opomba*

Ta naprava je opremljena z varnostnim stikalom: postopka kuhanja se pri praznem kuhalnem loncu ❹ ne da zagnati.

8. Zaprite pokrov ❷.
9. Priključni vod vtaknite v priključno vtičnico ❽ ob strani napravi.
10. Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico, instalirano po predpisih. Rumena kontrolna lučka ❺ zasveti.

### ⚠ *POZOR:*

Med postopkom kuhanja iz odprtine za izpust pare ❶ uhaja para. Nikoli ne držite rok ali drugih delov telesa nad odprtino za izpust pare ❶ med postopkom kuhanja. Obstaja nevarnost oparin!

11. Funkcijsko izbirno stikalo ❼ potisnite navzdol. Rumena kontrolna lučka ❺ ugasne in rdeča kontrolna lučka ❻ zasveti. Postopek kuhanja se začne.

### ⓘ *Opomba*

Če kuhalni lonec ❹ ni vstavljen in napolnjen, funkcijskega izbirnega stikala ❼ ne morete prestaviti na "Kuhanje".

Kakor hitro je riž kuhan, se kuhalnik samodejno preklopi nazaj na funkcijo ohranjanja toplote. Rdeča kontrolna lučka ❻ ugasne, medtem ko rumena kontrolna lučka ❺ ponovno zasveti. Riž enkrat premešajte in ga okrog 10 minut – s pokrovom ❷ na loncu – pustite v kuhalnem loncu ❹.

12. Odprite pokrov ❷ in riž pomešajte s priloženo plastično žlico, da se razrahlja. Riž je sedaj pripravljen.

### ⚠ *Pozor*

Za mešanje oz. jemanje riža iz kuhalnika uporabljajte izključno priloženo plastično žlico. Drugače se obloga proti sprijemanju lahko poškoduje.

Če naj se riž ohrani topel dlje časa, z mešanjem počakajte skoraj do serviranja. Če bi ga premešali že prej, bi samo brez potrebe izgubljali toploto v loncu. Med segrevanjem za ohranjanje toplote pokrova ❷ ne odpirajte in riža ne ogrevajte dlje kot dve uri.

### ⚠ *Pozor*

Kadar kuhalnika za riž ne uporabljate, omrežni vtič zmeraj potegnite iz omrežne vtičnice. Obstaja nevarnost električnega udara!

## Kuhanje s paro

### *POZOR:*

Med postopkom kuhanja nastavka za kuhanje s paro ❸ ne dvigujte, ker zaradi izstopajoče pare obstaja nevarnost oparin. Nastavek za kuhanje s paro ❸ se med kuhanjem segreje. Nastavek za kuhanje s paro ❸ s krpo za prijemanje loncev ali podobno vzemite s kuhalnega lonca ❹.

1. V kuhalni lonec ❹ nalijte želeno količino vode. Čas kuhanja je odvisen od nalite količine vode. Upoštevajte primere v spodnji tabeli.

- 1 napolnjena merilna posoda zadostuje za pribl. 15 minut kuhanja s paro.
- 2 napolnjeni merilni posodi zadostujeta za pribl. 30 minut kuhanja s paro itd.

| Ribe/morski sadeži | Voda v mililitrih | Teža/količina |
|---|---|---|
| Školjke (skuhane do odprtja) | pribl. 120 ml: | pribl. 450 g |
| Kozice (skuhane do roza barve) | pribl. 140 ml: | pribl. 350 g |
| Riba (file) | pribl. 180 ml: | pribl. 350 g |
| Steak | pribl. 240 ml: | pribl. 450 g |
| Ostrige (v lupini) | pribl. 300 ml: | pribl. 700 g |

| Zelenjava | Voda v mililitrih | Teža/količina |
|---|---|---|
| Gobe (cele) | pribl. 120 ml: | pribl. 450 g |
| Grah (z lupino) | pribl. 200 ml: | pribl. 350 g |
| Beluši | pribl. 200 ml: | pribl. 450 g |
| Korenček (olupljen) | pribl. 240 ml: | pribl. 450 g |
| Stročji fižol (narezan) | pribl. 240 ml: | pribl. 450 g |
| Stročji fižol (nenarezan) | pribl. 300 ml: | pribl. 450 g |
| Brstični ohrovt | pribl. 300 ml: | pribl. 350 g |
| Koruzni storži | pribl. 360 ml: | 2 storža |

2. V nastavek za kuhanje s paro dajte živila za kuhanje s paro ❸.
3. Posodo namestite na kuhalni lonec ❹.
4. Zaprite pokrov ❷.
5. Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico. Rumena kontrolna lučka ❺ zasveti.
6. Funkcijsko izbirno stikalo ❼ potisnite navzdol. Rumena kontrolna lučka ❺ ugasne in rdeča kontrolna lučka ❻ zasveti. Postopek kuhanja s paro se začne.

Kakor hitro je voda v kuhalnem loncu ❹ v celoti izhlapela, se kuhalnik za riž avtomatsko preklopi v funkcijo ohranjanja toplote.
Rdeča kontrolna lučka ❻ ugasne, medtem ko rumena kontrolna lučka ❺ ponovno zasveti.
Živila v nastavku so skuhana in se lahko servirajo.

## Odprava napak

| Napaka | Vzrok | Odprava |
|---|---|---|
| Naprava ne izvaja nobene funkcije. | Kuhalnik za riž ni povezan z vtičnico. | Električni vtič priklopite v omrežno vtičnico. |
| | Omrežna vtičnica je pokvarjena. | Uporabite drugo omrežno vtičnico. |
| Rumena kontrolna lučka ❺ sveti, vendar se postopka kuhanja ne da zagnati. | Kuhalni lonec ❹ je prazen in varnostnega stikala se tako ne da potisniti navzdol. | Živila za kuhanje dajte v kuhalni lonec ❹. |

## Čiščenje in nega

### ⚠ *NEVARNOST! Električni udar!*

- Pred čiščenjem zmeraj omrežni vtič potegnite iz vtičnice in napravo pustite, naj se v celoti ohladi, preden jo očistite in shranite!
- Pazite na to, da na grelno ploščo in v notranjost kuhalnika za riž ne more zaiti tekočina.
- Za čiščenje ohišja kuhalnika za riž vkl. z grelno ploščo uporabite suho krpo. Ne uporabljajte ostrih čistil ali sredstev. Ta bi lahko poškodovala površino.
- Nastavek za kuhanje s paro ❸, pokrov ❷, kuhalni lonec ❹, plastično žlico in merilno posodo čistite v vodi s čistilom za pomivanje.
- Obrišite in posušite vse dele, preden napravo ponovno uporabite.

## Odstranitev

**Naprave nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2002/96/EC.**

Napravo odstranite pri registriranem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali pri svojem komunalnem podjetju za odpadke.
Upoštevajte trenutno veljavne predpise.
V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Embalažo oddajte na zbirnem mestu, kjer bo okolju primerno odstranjena.

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljaljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

**Prodajalec:**
Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100,
SI-1218 Komenda

(SI) **Birotehnika**
Phone:+386 (0) 2 522 16 66
Fax: +386 (0) 2 531 17 40
e-mail: support.si@kompernass.com

## Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Obsah Strana


Bezpečnostní pokyny 34

Účel použití 35

Technické údaje 35

Rozsah dodávky 35

Schéma přístroje 35

Před prvním použitím 35

Použití hrnce na vaření rýže 35

Vaření rýže . . . . . .35

Vaření v páře . . . . . .37

Odstranění závad 38

Čištění a údržba 38

Likvidace 38

Záruka a servis 39

Dovozce 39


Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

# ELEKTRICKÝ VAŘIČ RÝŽE

## Bezpečnostní pokyny

### ⚠ *Nebezpečí! Zásah elektrickým proudem!*

- Hrnec na vaření rýže zapojte výhradně do předpisově instalované a uzemněné zásuvky se síťovým napětím, které odpovídá údajům na typovém štítku přístroje.
- Pokud spotřebič přemisťujete či plníte nebo v případě poruchy, před čištěním a tehdy, když přístroj není v provozu, vytahujte vždy zástrčku ze zásuvky!
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze sítě, nikdy netahejte za síťový kabel. Táhněte pouze za samotnou zástrčku.
- Zástrčky přístroje se nikdy nedotýkejte mokrýma nebo vlhkýma rukama.

V žádném případě nenamáčejte přístroj do vody ani jiných kapalin.

- Pokud spotřebič přesto spadne do kapaliny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Poté již spotřebič neuvádějte do provozu a nechte ho zkontrolovat autorizovaným servisním střediskem.
- Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorách.
- Nepoužívejte spotřebič na vlhké podlaze, s mokrýma rukama nebo tehdy, pokud je mokrý.
- Síťový kabel umístěte tak, aby nepřišel do styku s horkými nebo ostrými předměty.
- Neohýbejte a nestlačujte síťový kabel a neomotávejte ho kolem přístroje.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.

### ⚠ *NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!*

- Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

Pozor! Z otvoru na odvádění páry a při otevření víka uniká horká pára! Nebezpečí opaření!

Tento symbol na spotřebiči varuje před nebezpečím popálení na horkém povrchu.

- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Dohlížejte na děti, aby si nehrály s tímto přístrojem.
- Spotřebič i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením vychladnout.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.

### ⚠ *POZOR! Možné poškození přístroje!*

- Během vaření nikdy nezakrývejte víko ručníkem či jinými podobnými předměty.
- Spotřebič nikdy neumísťujte do blízkosti zdroje tepla.
- Plášť nikdy neotevírejte! V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- Používejte jen části příslušenství, které jsou součástí dodávky a přístroj nikdy nepoužívejte bez nasazené varné nádoby.

## Účel použití

Spotřebič používejte výhradně k vaření rýže a k přípravě potravin v páře, jako např. zeleniny nebo ryb.
Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití, nýbrž výhradně k použití v domácnosti!

## Technické údaje

| | |
|---|---|
| Jmenovité napětí: | 220 - 240 V ~50 Hz |
| Příkon: | 700W |

## Rozsah dodávky

1 hrnec na vaření rýže, vč. varné nádoby a koše na vaření v páře
1 kabel s chráněnou elektrickou kabelovou vidlicí
1 odměrná nádobka
1 plastová lžíce
1 návod k obsluze

Celková kapacita odměrné nádobky je cca 180 ml. Za účelem usnadnění plnění má odměrná nádobka 2 různé stupnice:

| | |
|---|---|
| 1/4 = | cca 45 ml |
| 1/2 = | cca 90 ml |
| 3/4 = | cca 135 ml |
| 40 = | cca 40 ml |
| 80 = | cca 80 ml |
| 120 = | cca 120 ml |
| 160 = | cca 160 ml |

## Schéma přístroje

❶ otvor pro únik páry
❷ Víko
❸ koš na vaření v páře
❹ Varná nádoba
❺ žlutá kontrolka (udržování teploty)
❻ červená kontrolka (vaření)
❼ Přepínač funkcí pro „vaření“ a „udržování teploty“
❽ Zdířka pro zapojení do sítě

## Před prvním použitím

Vyjměte hrnec na vaření rýže opatrně z obalu. Odstraňte případné ochranné fólie a části, které přicházejí do styku s potravinami, očistěte od zbytků prachu z obalu. Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole “Čištění a údržba”.

## Použití hrnce na vaření rýže

Tento spotřebič Vám umožní vařit rýži a současně připravovat v páře i jiné potraviny. Trochu experimentujte, abyste zjistili správné množství vody a správnou dobu varu pro různé možnosti kombinací.

### Vaření rýže

***Upozornění***
Pro dosažení lepšího výsledku vaření potřete varné nádoby ❹ rovnoměrně malým množstvím tuku nebo rostlinného oleje.

1. Sejměte víko ❷.
2. Vyjměte varnou nádobu ❹.

3. Požadované množství rýže odměříte pomocí přiložené odměrné nádobky.
   Orientační hodnota: Jedna zarovnaná měrná nádobka naplněná rýží představuje jednu porci pro jednu osobu. Správný poměr rýže a vody, který Vám bude vyhovovat, zjistíte po několika pokusech.
4. Rýži důkladně propláchněte a prosejte ji. Při tom se sice ztratí živiny, avšak bez propláchnutí to může vést k horšímu výsledku při vaření a ke zvýšené tvorbě pěny a páry ve varné nádobě ❹. Dodržujte také vždy pokyny a upozornění k přípravě výrobce rýže.
5. Rýži po propláchnutí vložte do varné nádoby ❹ a uhlaďte.

### ⓘ *Upozornění*

Do hrnce na vaření rýže dejte minimálně 2 odměrné nádobky rýže! Je-li rýže málo, nemusíte dosáhnout dobrých výsledků vaření!

6. Vzápětí nalijte až po příslušnou značku CUP ve varné nádobě ❹ vodu:
   - 2 odměrné nádobky rýže = voda až po označení CUP "2"
   - 4 odměrné nádobky rýže = voda až po označení CUP "4"
   - 6 odměrných nádobek rýže = voda až po označení CUP "6"
   - 8 odměrných nádobek rýže = voda až po označení CUP "8"
   - 10 odměrných nádobek rýže = voda až po označení CUP "10"

   V závislosti na individuální chuti se může do rýže přidat i sůl.

### ⓘ *Upozornění*

Když použijete teplou vodu,tak se může zkrátit doba vaření. Pak použijte o něco méně vody, než ukazuje označení CUP na varné nádobě ❹.

### ⓘ *Upozornění*

V závislosti na druhu rýže se může stát, že budete muset doplnit větší či menší množství vody, abyste dosáhli optimálního výsledku vaření. Množství vody upravujte podle vlastních zkušeností a chuti.

7. Po naplnění varné nádoby ❹ji nasaďte do pláště hrnce na vaření rýže. Dbejte na to, aby se na vnější straně varné nádoby ❹ nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.

### ⓘ *Upozornění*

Tento spotřebič je vybaven bezpečnostním spínačem: Proces vaření lze spustit s prázdnou varnou nádobou ❹.

8. Uzavřete víko ❷.
9. Kabel zastrčte do zdířky ❽ na zadní straně spotřebiče.
10. Zástrčku zastrčte do předpisově instalované zásuvky. Žlutá kontrolka ❺ se rozsvítí.

### ⚠ *Pozor:*

Během procesu vaření uniká pára z otvoru pro únik páry ❶. Během vaření nedávejte ruce nebo jiné části těla nad tento otvor pro únik páry ❶. Hrozí nebezpečí opaření!

11. Přepínač funkcí ❼ stiskněte dolů. Žlutá kontrolka ❺ zhasne a červená kontrolka ❻ se rozsvítí. Začíná proces varu.

### ⓘ *Upozornění*

Není-li nasazena varná nádoba ❹, nedá se přepínač funkcí ❼ uvést do polohy "vaření".

Jakmile je rýže uvařená, přepne se hrnec na vaření rýže automaticky do funkce udržování tepla. Červená kontrolka ❻ zhasne, zatímco žlutá kontrolka ❺ se znovu rozsvítí.

Rýži jednou promíchejte a nechte ji ještě 10 minut - přikrytou víkem ❷ – ve varné nádobě ❹.

12. Sejměte víko ❷ a rýži promíchejte plastovou lžící, která je součástí dodávky, za účelem nakypření. Nyní je rýže hotová a připravená ke konzumaci.

### ⚠ *POZOR*

Ke kypření, resp. k vyjmutí rýže používejte výhradně přiloženou plastovou lžíci. V opačném případě by mohlo dojít k poškození antiadhezivní vrstvy.

Pokud chcete ryží udržovat teplou po delší dobu, vyčkejte a nakypření proveďte až krátce před konzumací. Při dřívějším odkrytí by došlo zbytečně ke ztrátě tepla Během doby, kdy udržujete rýži teplou, nikdy nezvedejte víko ❷ a tuto funkci nevyužívejte nikdy déle než 2 hodiny.

### ⚠ *POZOR*

Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

## Vaření v páře

### *Pozor:*

Během vaření v páře nezvedejte koš na vaření v páře ❸, protože hrozí nebezpečí opaření vystupující párou. Koš na vaření v páře ❸ se během vaření zahřívá. Koš na vaření v páře ❸ vyjměte z varné nádoby ❹ pomocí chňapky na hrnce nebo podobné pomůcky.

1. Nalijte do varné nádoby ❹ požadované množství vody. Doba varu závisí na použitém množství vody. Orientujte se podle příkladů v následující tabulce.

- 1 naplněná odměrná nádobka postačuje na cca 15 minut vaření v páře.
- 2 odměrné nádobky postačují na cca 30 minut vaření v páře atd.

| Ryby / plody moře | Voda v mililitrech | Hmotnost / množství |
|---|---|---|
| mušle (vařit až do jejich otevření) | cca 120 ml | cca 450 g |
| krevety (vařit až do růžového zbarvení) | ca. 140 ml | cca 350 g |
| ryby (filé) | cca 180 ml | cca 350 g |
| steaky | cca 240 ml | cca 450 g |
| ústřice (ve skořápce) | cca 300 ml | cca 700 g |

| zelenina | Voda v mililitrech | Hmotnost / množství |
|---|---|---|
| houby (celé) | cca 120 ml | cca 450 g |
| hrách (s luskem) | cca 200 ml | cca 350 g |
| chřest | cca 200 ml. | cca 450 g |
| karotka (loupaná) | cca 240 ml | cca 450 g |
| zelené fazolky (krájené) | cca 240 ml | cca 450 g |
| zelené fazolky (celé) | cca 300 ml | cca 450 g |
| růžičková kapusta | cca 300 ml | cca 350 g |
| kukuřičný klas | cca 360 ml | 2 klasy |

2. Potravinu, kterou chcete vařit na páře, vložte do koše na vaření v páře ❸.
3. Koš vložte na varnou nádobu ❹.
4. Uzavřete víko ❷.
5. Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Žlutá kontrolka ❺ se rozsvítí.
6. Přepínač funkcí ❼ stiskněte dolů. Žlutá kontrolka ❺ zhasne a červená kontrolka ❻ se rozsvítí. Začíná vaření v páře.

Jakmile dojde k odpaření přidané vody z varné nádoby ❹, hrnec se automaticky přepne do funkce udržování teploty.
Červená kontrolka ❻ zhasne, zatímco žlutá kontrolka ❺ se znovu rozsvítí.
Naplněné potraviny jsou nyní uvařené a je možno je konzumovat.

## Odstranění závad

| Závada | Příčina | Odstranění chyby |
|---|---|---|
| Spotřebič neukazuje žádnou funkci. | Spotřebič není zapojen do zásuvky. | Zapojte zástrčku do zásuvky. |
| | Zásuvka je vadná. | Použijte jinou síťovou zásuvku. |
| Žlutá kontrolka ❺ svítí, není však možno spustit proces varu. | Varná nádoba ❹ je prázdná a bezpečnostní spínač nelze tak zatlačit dolů. | Potravinu, kterou chcete vařit, dejte do varné nádoby ❹. |

## Čištění a údržba

### ⚠ *Nebezpečí! Zásah elektrickým proudem!*

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě a přístroj nechte před čištěním a uložením zcela vychladnout!

- Dejte pozor, aby se na ploténku a dovnitř hrnce nedostala žádná tekutina.
- K čištění pláště hrnce a ploténky používejte výhradně suchý hadřík. Nepoužívejte silné čisticí prostředky a abrazní čističe. Mohli byste jimi poškodit povrch přístroje.
- Koš na vaření v páře ❸, víko ❷, varnou nádobu ❹, platovou lžičku a odměrnou nádobku omyjte ve vodě s přídavkem čisticího prostředku.
- Před uvedením spotřebiče do provozu všechny díly řádně osušte.

## Likvidace

**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/EC.**

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím firmy na likvidaci s příslušným povolením nebo zařízení na likvidaci komunálního odpadu.
Dodržujte aktuálně platné předpisy.
V případě pochybností se spojte s nejbližší provozovnou, která likviduje podobné výrobky.

Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

## Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.
Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.
Záruční plnění platí pouze pro chyby materiálu a výrobní chyby, ne však pro škody, vzniklé při přepravě, pro opotřebitelné součásti nebo pro poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.
Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.
Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. Toto platí také pro náhradní a opravené díly. Už při koupě zjištěné případné škody a závady se musí hlásit okamžitě po vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Opravy, provedené po uplynutí záruční doby, se musí zaplatit.

(CZ) **Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel servisu výrobků Kompernass**
Hotline: 800 400 235
Fax: 271 722 939
e-mail: support.cz@kompernass.com

## Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Obsah Strana


Bezpečnostné pokyny 42

Účel použitia 43

Technické údaje 43

Obsah dodávky 43

Zariadenie má tieto časti 43

Pred prvým použitím 43

Používanie hrnca na varenie ryže 43

Varenie ryže . . . . . .43

Dusenie . . . . . .45

Odstraňovanie porúch 46

Čistenie a údržba 46

Likvidácia 46

Záruka a servis 47

Dovozca 47


Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

# ELEKTRICKÝ HRNIEC

## Bezpečnostné pokyny

### ⚠ *Pozor! Hrozí zásah elektrickým prúdom!*

- Hrniec na varenie ryže pripojte iba do uzemnenej a podľa predpisov nainštalovanej zásuvky so sieťovým napätím zodpovedajúcim údajom na typovom štítku prístroja.
- Vždy keď prístroj premiestňujete alebo napĺňate, pri poruchách, pred čistením prístroja alebo keď prístroj dlhšie nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky!
- Pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky nikdy neťahajte za sieťovú šnúru. Ťahajte len za zástrčku samotnú.
- Nikdy sa nedotýkajte sieťovej zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami.

V žiadnom prípade nesmiete ponárať prístroj do vody ani do iných tekutín.

- Ak prístroj predsa len spadne do kvapaliny, ihneď vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Potom prístroj nepoužívajte, ale najprv ho nechajte v autorizovanej opravovni preskúšať.
- Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani používať ho vonku na voľnom priestranstve.
- Hrniec na varenie ryže nepoužívajte, keď stojíte na vlhkej zemi, keď máte mokré ruky alebo keď je mokrý prístroj.
- Položte sieťovú šnúru tak, aby sa nedotýkala horúcich alebo ostrých predmetov.
- Neohýbajte a nestláčajte sieťovú šnúru, ani ju neovíjajte okolo prístroja.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.

### ⚠ *NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!*

- Nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.

Pozor! Z otvoru pre výstup pary a pri otváraní pokrievky vychádza horúca para! Nebezpečenstvo obarenia!

Tento symbol na prístroji vás varuje pred nebezpečenstvom popálenia na horúcich povrchoch.

- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dozerať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Prístroj i príslušenstvo nechajte úplne vychladnúť, predtým, než ich vyčistíte a odložíte.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.

### ⚠ *POZOR! Poškodenie prístroja!*

- Počas varenia nikdy nezakrývajte pokrievku uterákom alebo podobnou utierkou.
- Prístroj nikdy neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- Nikdy neotvárajte teleso prístroja. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka končí.
- Používajte iba príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky a nikdy nepoužívajte prístroj bez nasadenej nádoby na varenie.

## Účel použitia

Používajte hrniec výlučne na varenie ryže a na dusenie potravín ako napr. zeleniny alebo rýb. Tento hrniec na varenie ryže nie je určený na obchodné použitie, ale výhradne na použitie v domácnosti!

## Technické údaje

| | |
|---|---|
| Menovité napätie: | 220 - 240 V, 50 Hz |
| Príkon: | 700 W |

## Obsah dodávky

1 hrniec na varenie ryže, vrátane nádoby na varenie a nástavca na dusenie
1 Pripojovací kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom
1 Odmerka
1 Lyžica z umelej hmoty
1 Návod na používanie

Celková kapacita odmerky činí asi 180 ml. Za účelom jednoduchšieho naplnenia má odmerka 2 rôzne stupnice:

| | |
|---|---|
| 1/4 = | asi 45 ml |
| 1/2 = | asi 90 ml |
| 3/4 = | asi 135 ml |
| 40 = | asi 40 ml |
| 80 = | asi 80 ml |
| 120 = | asi 120 ml |
| 160 = | asi 160 ml |

## Zariadenie má tieto časti

❶ Otvor výstupu pary
❷ Pokrievka
❸ Nástavec na dusenie
❹ Nádoba na varenie
❺ Žltá kontrolka (udržiavanie v teple)
❻ Červená kontrolka (varenie)
❼ Prepínač funkcií pre „varenie“ a „udržiavanie v teple“
❽ Prípojný konektor pre sieťovú šnúru

## Pred prvým použitím

Vytiahnite hrniec na varenie ryže opatrne z obalu. Odstráňte prípadné ochranné fólie a očistite diely, ktoré prídu do styku s potravinami, od zvyškov obalového materiálu. Prístroj čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

## Používanie hrnca na varenie ryže

S týmto prístrojom je možné variť ryžu a súčasne i dusiť iné potraviny. Experimentujte trochu a vyskúmajte správne množstvo vody a správnu dobu varenia pre rôzne kombinácie.

### Varenie ryže

***Upozornenie***
Rovnomerne potrite vnútornú stranu nádoby na varenie ❹ trochou masti alebo rastlinného oleja, aby ste dosiahli lepší výsledok.

1. Snímte veko ❷.
2. Vyberte nádobu na varenie ❹.

3. Odmerajte požadované množstvo ryže pomocou dodanej odmerky.
   Ako orientačná hodnota platí: Zarovnaná odmerka - naplnená ryžou - stačí na jednu porciu pre jednu osobu. Správne množstvo ryže / vody zistite na základe niekoľkých pokusov.
4. Ryžu poriadne umyte a preosejte. Pritom sa síce stratia niektoré výživné látky, ale bez umytia sú horšie výsledky varenia a dochádza k zvýšenej tvorbe peny a pary vo varnej nádobe ❹. Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu ryže týkajúce sa jej prípravy.
5. Po umytí dajte ryžu do nádoby na varenie ❹ a zarovnajte ju.

### ⓘ *Upozornenie*

Do hrnca na varenie ryže dajte aspoň 2 odmerky ryže! Pri menšom množstve ryže nie je výsledok varenia dobrý!

6. Potom nalejte vodu až po príslušnú značku CUP (označenie počtu pohárov alebo odmeriek) v nádobe na varenie ❹:
   - 2 odmerky ryže = voda po značku CUP „2“
   - 4 odmerky ryže = voda po značku CUP „4“
   - 6 odmeriek ryže = voda po značku CUP „6“
   - 8 odmeriek ryže = voda po značku CUP „8“
   - 10 odmeriek ryže = voda po značku CUP „10“

   Podľa chuti môžete do ryže pridať soľ.

### ⓘ *Upozornenie*

Keď použijete horúcu vodu, môžete dobu varenia skrátiť. Použite však menej vody než ukazuje značenie CUP vo varnej nádobe ❹.

### ⓘ *Upozornenie*

Podľa druhu ryže sa môže stať, že budete musieť naliať o niečo viac alebo o niečo menej vody, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia. Upravte množstvo vody podľa vašich vlastných skúseností a chuti.

7. Po naplnení nádoby na varenie ❹ ju nasaďte na teleso hrnca na varenie ryže. Dbajte na to, aby na vonkajšej strane nádoby na varenie ❹ nebola žiadna vlhkosť a žiadna ryža, aby ste zabránili znečisteniu oblasti varenia. V prípade potreby vytrite dosucha čistou handrou vonkajšiu stranu.

### ⓘ *Upozornenie*

Tento prístroj je vybavený bezpečnostným spínačom: varenie sa nedá spustiť, ak je nádoba na varenie ❹ prázdna.

8. Zatvorte veko ❷.
9. Zasuňte prívodný kábel do zásuvky ❽ na bočnej strane prístroja.
10. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky nainštalovanej podľa predpisov. Žltá kontrolka ❺ sa rozsvieti.

### ⚠ *Pozor:*

V priebehu varenia vychádza para z otvoru ❶. Nikdy nemajte počas varenia ruky ani iné časti tela nad otvorom na výstup pary ❶. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

11. Stlačte prepínač funkcií ❼ nadol. Žltá kontrolka ❺ zhasne a červená kontrolka ❻ sa rozsvieti. Proces varenia začína.

### ⓘ *Upozornenie*

Ak nie je nádoba na varenie ❹ nasadená a naplnená, nedá sa prepínač funkcií ❼ prepnúť do polohy „varenie“.

Len čo je ryža uvarená, prepne sa hrniec na varenie automaticky späť do funkcie udržiavania teploty. Červená kontrolka ❻ zhasne, zatiaľ čo žltá kontrolka ❺ sa znova rozsvieti. Raz premiešajte ryžu a nechajte ju - pri zatvorenom veku ❷ – ešte asi 10 minút vo varnej nádobe ❹.

12. Otvorte pokrievku ❷ a pomiešajte ryžu - aby sa nezlepila - dodanou lyžicou z umelej hmoty. Ryžu je možné začať konzumovať.

### ⚠ *Pozor*

Na prekyprenie prípadne na vyberanie ryže používajte výlučne dodanú lyžicu z umelej hmoty. Inak by sa mohla nepriľnavá vrstva poškodiť.

Pokiaľ má byť ryža udržiavaná v teplom stave po dlhší čas, počkajte s nakyprením až do doby krátko pred konzumáciou. Pri skoršom uvoľnení by sa stratil nadbytok tepla. Počas udržiavania v teple nezdvíhajte pokrievku ❷ a nenechávajte ryžu udržiavať v teple dlhšie než 2 hodiny.

### ⚠ *Pozor*

Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď už hrniec na ryžu nebudete potrebovať. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

## Dusenie

### *Pozor:*

Počas dusenia nezdvíhajte nástavec na dusenie ❸, pretože unikajúca para predstavuje nebezpečenstvo obarenia. Nástavec na dusenie ❸ sa počas dusenia veľmi zohreje. Nástavec ❸ snímajte z nádoby na varenie ❹ pomocou chňapky alebo podobnej pomôcky (rukavice).

1. Nalejte požadované množstvo vody do nádoby na varenie ❹. Doba dusenia je závislá od naplneného množstva vody. Riaďte sa príkladmi z nasledujúcej tabuľky.

- 1 naplnená odmerka stačí asi na 15 minút dusenia.
- 2 naplnené odmerky stačia asi na 30 minút dusenia atď.

| Ryby, plody mora | Voda v ml | Hmotnosť / množstvo |
|---|---|---|
| Mušle (variť až do otvorenia) | asi 120 ml | asi 450 g |
| Krevety (variť do ružového sfarbenia) | asi 140 ml | asi 350 g |
| Ryby (filé) | asi 180 ml | asi 350 g |
| Steak | asi 240 ml | asi 450 g |
| Ustrice (v miske) | asi 300 ml | asi 700 g |

| Zelenina | Voda v ml | Hmotnosť / množstvo |
|---|---|---|
| Hríby (celé) | asi 120 ml | asi 450 g |
| Hrášok (so strukom) | asi 200 ml | asi 350 g |
| Špargľa | asi 200 ml | asi 450 g |
| Karotka (olúpaná) | asi 240 ml | asi 450 g |
| Zelená fazuľka (pokrájaná) | asi 240 ml | asi 450 g |
| Zelená fazuľka (celá) | asi 300 ml | asi 450 g |
| Ružičkový kel | asi 300 ml | asi 350 g |
| Kukurica | asi 360 ml | 2 klasy |

2. Dajte potraviny, ktoré chcete dusiť, do nástavca na dusenie ❸.
3. Nasaďte ho na nádobu na varenie ❹.
4. Zatvorte veko ❷.
5. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Žltá kontrolka ❺ sa rozsvieti.
6. Stlačte prepínač funkcií ❼ nadol. Žltá kontrolka ❺ zhasne a červená kontrolka ❻ sa rozsvieti. Dusenie začína.

Keď sa všetka voda z nádoby na varenie ❹ úplne odparí, hrniec sa automaticky prepne na udržiavanie obsahu v teplom stave.
Červená kontrolka ❻ zhasne, zatiaľ čo žltá kontrolka ❺ sa znova rozsvieti.
Potraviny sú pripravené a môžu sa konzumovať.

## Odstraňovanie porúch

| Chyba | Príčina | Odstránenie |
|---|---|---|
| Prístroj nevykazuje žiadnu funkciu. | Hrniec nie je pripojený do zásuvky. | Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. |
| | Elektrická zásuvka je pokazená. | Použite inú elektrickú zásuvku. |
| Žltá kontrolka ❺ svieti, proces varenia sa však nespustí. | Nádoba na varenie ❹ je prázdna a preto sa bezpečnostný spínač nedá stlačiť nadol. | Naplňte mixovací nástavec potravinami určenými na spracovanie ❹. |

## Čistenie a údržba

⚠ ***Pozor! Hrozí zásah elektrickým prúdom!***

- Vždy pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj úplne vychladnúť predtým, než ho vyčistíte a odložíte!

- Dbajte na to, aby sa na varnú platňu a dovnútra hrnca nedostala žiadna tekutina.
- Na čistenie krytu hrnca vrátane varnej platne používajte suchú handru. Nepoužívajte žiadne ostré čistiace a abrazívne prostriedky. Mohli by poškodiť jeho povrch.
- Nástavec na dusenie ❸, veko ❷, nádobu na varenie ❹, lyžicu z umelej hmoty a odmerku čistite vo vode s obsahom čistiaceho prostriedku.
- Vysušte všetky časti predtým, než uvediete prístroj znovu do prevádzky.

## Likvidácia

**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.
Dodržte pritom aktuálne platné predpisy.
V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.

Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.
Uschovajte si, prosím, účtenku ako doklad o nákupe.
V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.
Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.
Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.
Záručná doba sa nepredlžuje o dobu záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.
Prípadné už pri kúpe zistené poškodenia alebo nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy. Opravy , ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, je potrebné zaplatiť.

(SK) **Kompernass Service Slowakia**
Tel. 0850 00 10 16 (0,075 EUR/Min.)
e-mail: support.sk@kompernass.com

## Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# Inhaltsverzeichnis Seite


Sicherheitshinweise 50

Verwendungszweck 51

Technische Daten 51

Lieferumfang 51

Geräteübersicht 51

Vor dem ersten Gebrauch 51

Benutzung des Reiskochers 51

Reis kochen . . . . . .51

Dampfgaren . . . . . .53

Fehlerbehebung 54

Reinigen und Pflegen 55

Entsorgen 55

Garantie und Service 55

Importeur 56


Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

# ELEKTRISCHER REISKOCHER

## Sicherheitshinweise

### ⚠ *GEFAHR! Elektrischer Schlag!*

- Schließen Sie den Reiskocher nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Netzspannung an.
- Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Netzstecker selbst.
- Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.

Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Sollte das Gerät doch einmal in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Danach das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.
- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien.
- Benutzen Sie den Reiskocher nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

### ⚠ *VERLETZUNGSGEFAHR!*

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.

VORSICHT! Aus der Dampfaustrittsöffnung und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!

Dieses Symbol auf dem Gerät warnt Sie vor Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.

### ⚠ *ACHTUNG! Geräteschäden!*

- Decken Sie während des Kochens niemals den Deckel mit Handtüchern oder ähnlichem ab.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne den eingesetzten Kochbehälter.

## Verwendungszweck

Benutzen Sie den Reiskocher ausschließlich zum Kochen von Reis und zum Dampfgaren von Lebensmitteln, wie z. B. Gemüse oder Fisch.
Dieser Reiskocher ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt!

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Nennspannung: | 220 - 240 V ~50 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 700 W |

## Lieferumfang

1 Reiskocher,
inkl. Kochbehälter und Dampfgareinsatz
1 Anschlussleitung mit Schutzkontaktstecker
1 Messbecher
1 Kunststofflöffel
1 Bedienungsanleitung

Die Gesamtkapazität des Messbechers beträgt ca. 180 ml. Zur Erleichterung der Befüllung besitzt der Messbecher 2 unterschiedliche Skalierungen:

| | |
|---|---|
| 1/4 = | ca. 45 ml |
| 1/2 = | ca. 90 ml |
| 3/4 = | ca. 135 ml |
| 40 = | ca. 40 ml |
| 80 = | ca. 80 ml |
| 120 = | ca. 120 ml |
| 160 = | ca. 160 ml |

## Geräteübersicht

❶ Dampfaustrittsöffnung
❷ Deckel
❸ Dampfgareinsatz
❹ Kochbehälter
❺ gelbe Kontrolllampe (Warmhalten)
❻ rote Kontrolllampe (Kochen)
❼ Funktionswahlschalter für „Kochen“ und „Warmhalten“
❽ Anschlussbuchse für Netzleitung

## Vor dem ersten Gebrauch

Entnehmen Sie den Reiskocher vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien und reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile von Verpackungsstaubresten. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel “Reinigen und Pflegen” beschrieben.

## Benutzung des Reiskochers

Mit diesem Gerät ist es möglich, sowohl Reis zu kochen als auch gleichzeitig andere Lebensmittel dampfzugaren. Experimentieren Sie ein wenig, um die hierfür richtige Menge Wasser und die richtige Kochzeit für die verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten herauszufinden.

### Reis kochen

ⓘ ***Hinweis***
Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters ❹ gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

1. Nehmen Sie den Deckel ❷ ab.
2. Entnehmen Sie den Kochbehälter ❹.

3. Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers ab. Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher - gefüllt mit Reis - ergibt eine Portion für eine Person. Ermitteln Sie, die für Sie richtige Menge Reis / Wasser, durch einige Kochversuche.
4. Waschen Sie den losen Reis gründlich und sieben Sie ihn ab. Dabei gehen zwar Nährstoffe verloren, jedoch kann es ohne Waschen zu schlechteren Kochergebnissen und zu erhöhter Schaum- und Dampfbildung im Kochbehälter ❹ kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.
5. Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter ❹ und streichen Sie den Reis glatt.

### ⓘ *Hinweis*

Geben Sie mindestens 2 Messbecher Reis in den Reiskocher! Bei weniger Reis kann es zu schlechten Kochergebnissen kommen!

6. Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter ❹ Wasser ein:
   - 2 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "2"
   - 4 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "4"
   - 6 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "6"
   - 8 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "8"
   - 10 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung "10"

   Je nach Geschmacksrichtung, kann dem Reis auch Salz hinzugefügt werden.

### ⓘ *Hinweis*

Wenn Sie warmes Wasser verwenden, kann die Kochzeit verkürzt werden. Verwenden Sie dann allerding etwas weniger Wasser, als die CUP-Markierung im Kochbehälter ❹ vorsieht.

### ⓘ *Hinweis*

Je nach Reissorte kann es vorkommen, dass Sie etwas mehr oder etwas weniger Wasser einfüllen müssen, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Variieren Sie die Wassermenge nach Ihren eigenen Erfahrungen und Geschmack.

7. Setzen Sie nach dem Befüllen des Kochbehälters ❹, diesen in das Reiskochergehäuse ein. Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters ❹ befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.

### ⓘ *Hinweis*

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet: der Kochvorgang lässt sich mit leerem Kochbehälter ❹ nicht starten.

8. Schließen Sie den Deckel ❷.
9. Stecken Sie die Anschlussleitung in die Anschlussbuchse ❽ an der Geräteseite.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose. Die gelbe Kontrolllampe ❺ leuchtet auf.

### ⚠ *ACHTUNG:*

Während des Garvorgangs tritt Dampf aus der Dampfaustrittsöffnung ❶ aus. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile über die Dampfaustrittsöffnung ❶ während des Garvorganges. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!

11. Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die gelbe Kontrolllampe ❺ erlischt und die rote Kontrolllampe ❻ leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

### ⓘ *Hinweis*

Ist der Kochbehälter ❹ nicht eingesetzt und gefüllt, lässt sich der Funktionswahlschalter ❼ nicht auf "Kochen" stellen.

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe ❻ erlischt, während die gelbe Kontrolllampe ❺ wieder aufleuchtet. Rühren Sie den Reis einmal um und lassen Sie ihn - bei geschlossenem Deckel ❷ - noch ca. 10 Minuten im Kochbehälter ❹.

12. Öffnen Sie den Deckel ❷ und rühren den Reis - zur Lockerung - mit dem mitgelieferten Kunststofflöffel um. Der Reis ist nun fertig zum Verzehr.

### ⚠ *Achtung*

Verwenden Sie zum Auflockern bzw. zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel. Ansonsten kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Soll der Reis für einen längeren Zeitraum warm gehalten werden, warten Sie mit dem Auflockern bis kurz vor dem Verzehr. Bei früherem Auflockern würde unnötig Warme verloren gehen. Öffnen Sie während der Warmhaltezeit nicht den Deckel ❷ und lassen Sie den Reis nicht länger als 2 Stunden in der Warmhaltung.

### ⚠ *Achtung*

Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie den Reiskocher nicht mehr verwenden. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

## Dampfgaren

### *ACHTUNG:*

Während des Garvorgangs den Dampfgareinsatz ❸ nicht abheben, da durch den austretenden Dampf Verbrühungsgefahr besteht. Der Dampfgareinsatz ❸ erhitzt sich während des Garvorgangs. Nehmen Sie den Dampfgareinsatz ❸ mittels Topflappen oder ähnlichem vom Kochbehälter ❹ ab.

1. Gießen Sie die gewünschte Wassermenge in den Kochbehälter ❹. Die Garzeit ist abhängig von der eingefüllten Wassermenge. Beachten Sie die Beispiele in der nachfolgenden Tabelle.

- 1 gefüllter Messbecher ist ausreichend für ca. 15 Minuten Dampfgaren.
- 2 gefüllte Messbecher sind ausreichend für ca. 30 Minuten Dampfgaren usw.

| Fisch / Meeresfrüchte | Wasser in Milliliter | Gewicht / Menge |
|---|---|---|
| Muscheln (bis zum Öffnen garen) | ca. 120 ml | ca. 450 g |
| Garnelen (bis rosa Färbung garen) | ca. 140 ml | ca. 350 g |
| Fisch (Filet) | ca. 180 ml | ca. 350 g |
| Steak | ca. 240 ml | ca. 450 g |
| Austern (in der Schale) | ca. 300 ml | ca. 700 g |

| Gemüse | Wasser in Milliliter | Gewicht / Menge |
|---|---|---|
| Pilze (ganz) | ca. 120 ml | ca. 450 g |
| Erbsen (mit Schale) | ca. 200 ml | ca. 350 g |
| Spargel | ca. 200 ml. | ca. 450 g |
| Karotten (geschält) | ca. 240 ml | ca. 450 g |
| grüne Bohnen (geschnitten) | ca. 240 ml | ca. 450 g |
| grüne Bohnen (ganz) | ca. 300 ml | ca. 450 g |
| Rosenkohl | ca. 300 ml | ca. 350 g |
| Maiskolben | ca. 360 ml | 2 Kolben |

2. Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz ❸.
3. Setzen Sie das Behältnis auf den Kochbehälter ❹.
4. Schließen Sie den Deckel ❷.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die gelbe Kontrolllampe ❺ leuchtet auf.
6. Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die gelbe Kontrolllampe ❺ erlischt und die rote Kontrolllampe ❻ leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.

Sobald das eingefüllte Wasser vollständig aus dem Kochbehälter ❹ verdampft ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrolllampe ❻ erlischt, während die gelbe Kontrolllampe ❺ wiederum aufleuchtet.
Die eingefüllten Lebensmittel sind fertig gegart und können verzehrt werden.

## Fehlerbehebung

| Fehler | Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Das Gerät zeigt keine Funktion. | Der Reiskocher ist nicht mit der Steckdose verbunden. | Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. |
| | Die Netzsteckdose ist defekt. | Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose. |
| Die gelbe Kontrolllampe ❺ leuchtet, der Kochvorgang kann jedoch nicht gestartet werden. | Der Kochbehälter ❹ ist leer und der Sicherheitsschalter wird so nicht heruntergedrückt. | Füllen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Kochbehälter ❹. |

## Reinigen und Pflegen

### ⚠ *GEFAHR! Elektrischer Schlag!*

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen!

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Heizplatte und in das Innere des Reiskochers gelangt.
- Zur Reinigung des Reiskochergehäuses inkl. der Heizplatte benutzen Sie ein trockenes Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel. Diese können die Oberfläche angreifen.
- Reinigen Sie den Dampfgareinsatz ❸, den Deckel ❷, den Kochbehälter ❹, den Kunststofflöffel und den Messbecher in spülmittelhaltigem Wasser.
- Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## Entsorgen

**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.
Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Schraven**
**Service- und Dienstleistungs GmbH**
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com